

EAT THIS!



Na een roadtrip van 4.500 miles en 40 bbq joints bezocht te hebben in de States wisten we het zeker: *this is it!* De geuren, smaken en beleving die we troffen in de authentieke restaurants van de Amerikaanse BBQ belt moesten we mee terug nemen. Black Smoke is het vervolg op dit avontuur. De ontdekte Amerikaanse BBQ-tradities mixen we in de Black Smoke restaurants met lokale culinaire invloeden voor een rock-your-socks-off BBQ-ervaring.

FIRESTARTERS

OVERLOADED NACHO

SHARING PLATTER FOR TWO

€ 19,00

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit Aberdeen Angus pulled beef, brisket en slow smoked Heyde Hoeve pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share!

If you wanna go all the way over the Mexican wall, you can top up your nacho's till you go "loco cabrón":

- extra melted cheese € 2,50
- extra guacamole € 3,50
- extra jalapeño poppers € 4,00
- extra beer sausage slices € 4,50
- extra assado lamb € 4,50
- Let's go nuts, I want it all € 12,50

BURNED MACKEREL

€ 19,00

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

TEXAN BRISKET TOSTADA

€ 10,50

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket drenched in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

GRILLED POLENTA (V)

€ 9,00

Gegrilde polenta cakes met waterkerspesto, parmezaanse kaas, gebrande cherry-tomaat en citroenzest.

BURGERS & SANDWICHES

Live a little, voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

€ 15,00

Aberdeen Angus beenmergburger van de Meesterslager Chateaubriand met coleslaw, Provolone cheese, Aberdeen Angus pulled beef, pickles en bold & beefy BBQ-saus.

PULLED PORK BRIOCHE

€ 10,00

Getoaste brioche bun, coleslaw, 16 uur traag gegaarde Heyde Hoeve varkensschouder, augurk en Dewar's spiked BBQ-saus.

PORCHETTA FOCACCIA

€ 12,50

Bruschetta van vuurgeroosterde focaccia met dungseden Heyde Hoeve porchetta van de firepit spit met gegrilde citroen gegrilde radicchio-venkelsalade, vinaigrette en geroosterde padron pepersalsa.

DUTCH LAMB COOKED ARGENTINA STYLE

€ 12,50

Aan het assadokruis gegaard Hollands lamsvlees op een Griekse Pita met little gem sla, ingemaakte citroen-groene olijf tapenade en salsa verde.

CHICKEN TANDOOR NAANBROOD

€ 9,00

Duurzame Gildehoen Kippendijen, Indian butter style gemarineerd en in de tandoor bereid met zoet-zure komkommer, mizuna sla en frisse yoghurt dressing op naan brood.

LUNCH SPECIALS

Hot & fast of low & slow, it's your call. Voor de lunch bieden we namelijk zowel gerechten uit de Amerikaanse smoker, die lange tijd op lage temperatuur gegaard zijn, als de fenomenale grillgerechten die met hoge temperatuur op de hout en houtskool gestookte parrilla grill bereid worden.

SCHOTSE ABERDEEN ANGUS BAVETTE (250 GR) € 18,00

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: gerookte choronsaus, hofmeesterboter, pepersaus of chimichurri.

SIDE DISH TIP: Corn Twizzlers

€ 3,50

STYLISH RIBS

€ 19,00

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met koolsalade, pickled veggies en een jacket potato. Choose your style:

- Memphis dry rub style: gerubd met Black Smoke's Pork Power.
- Kansas City wet style: slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus.

BEER TIP: Pauwel Kwak 8,4% (33cl)

€ 4,50

GEGRILDE CORVINA

€ 19,00

Op de parrilla gegrilde Corvinafilet, fijne prei-julienne, gebrande paksoi, miso gel en een tableside serving van Vietnamese flavour spray.

WHERE'S THE BEEF? (V)

€ 19,50

In de houtoven geblakerde prei met falafel van doperwt en tuinbonen, crumble van koudgerookte feta, pistache en munt.

(V) VEGETARISCH

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. In geval van hoge glutenintolerantie, gelieve dit te melden aan ons personeel. Vanaf 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

SALADES

TANDOORI CHICKEN SALAD € 14,50

Gildehoen kippendij uit de tandoor met ingelegde komkommer, zoete aardappel, rode ui, ijsbergsla, yoghurt-limoendressing en krokante pappadums.

BURNED MACKEREL SALAD € 15,50

Gebrande makreel, little gem, smoked rode biet, adobo-ranchdressing, waterkers, cottage cheese en popcorn van wilde rijst.

CÔTE DE BOEUF SELECTION

De king of the grill is de côte de boeuf, oftewel een bone in ribeye. Deze ultieme steaks van 1kg worden door Chateaubriand's meesterslager Johan van Uden en Dirk Huisman persoonlijk geselecteerd voor Black Smoke. Leuk om te delen met zijn tweeën, maar schroom je niet er solo voor te gaan, we are used to it. De côte de boeuf wordt gegrild op de parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, hofmeesterboter of chimichurri.

WINETIP: Woodfired De Bortoli Bottle € 43,00
Shiraz, Heathcote, Australia

LIMOUSIN COTE DE BOEUF (1KG) € 70,00

Origine: Ierland

Iers Limousin rundvlees dat geboren, getogen en geslacht is op Ierse bodem. Grootgebracht op mals, sappig gras en wilde klaver. Dat zorgt voor die uitmuntende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees.

SIMMENTHALER COTE DE BOEUF (1KG) € 80,00

Origine: Duitsland

Na een goed leven in de Zuid-Beierse alpen weide waar deze 'fleckfieh' runderen rustig opgroeien worden de koeien lokaal geslacht waarna alleen de beste 'pistola's door de mannen van Chateaubriand worden geselecteerd. Deze laten ze eerst tot perfectie rijpen alvorens ze de côte de boeufs aan ons afgeven.

RUBIA GALLEGA COTE DE BOEUF (1KG) € 95,00

Origine: Spanje

Deze absolute topsteak is een klasse apart. De raszuivere Rubia Gallega koeien groeien op ten noorden van Madrid op microboerderijen van 5 tot 15 koeien per boer. Hier worden ze flink aan het werk gezet gedurende 8 tot 15 jaar alvorens ze lokaal geslacht worden. Chateaubriand laat het vlees door een lokale vriend keuren en neemt enkel de best of the best beef af. Het ras, de opvoeding en de oudere slachtleeftijd resulteert in een smaakervaring die zich niet laat overtreffen en om een stevige Amarone in je wijnglas smeekt.

"For your cutting pleasure voorzien wij voor de côte de boeuf's een Forged steakmes. You like? No need to steal our steel, de Forged steakmessen zijn per 4 te koop in onze shop."

HOT SIDES



BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

MAPLE ROASTED BOSPEEN € 4,00

Met Tahini, granaatappel en peterselie.

CORN TWIZZLERS € 3,50

Krokante maiskolf met gerookte boter, gepofte quinoa, chipotle-BBQ saus en limoenzest.

CRISPY POTATO WEDGES € 3,00

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

WOOD OVEN EGGPLANT GANOUSH € 4,00

Aubergine in de houtoven gegaard met kikkererwt in citrusolie, tomatencrumble en limoenress.

SWEET POTATO € 3,50

In de kolen gegaarde zoete aardappel, karamel van dadel, green chili, citroen en onioncrunch.

COLD SIDES

APPLE COLESLAW € 2,50

Witte kool, granny smith appel, bleekselderij, sultanarozijnen en citroenmayo dressing.

ASIAN SPICY PAPAYA POKPOK € 3,50

Papaya, wortel, kouseband, tomaat en pinda. Met soja, rawit, limoen en fish-saus.

KIDS

[kinderen tot en met 12 jaar]

NACHOS TODOS € 5,00

GRILLED BEEF BURGER € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

GEBAKKEN KROKANTE / AARDAPPELWEDGES

APPELMOES / COLESLAW / EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1,00

Ijsje

|BS|



BLACK SMOKE ROTTERDAM
Van Nellefabriek, Van Nelleweg 1, 3044 BC Rotterdam
www.blacksmoken.nl | blacksmokertd
@meatme@blacksmoker.nl

All our staff is dressed by Jason Denham.
Our goal is similar:
Worship Tradition, Destroy Convention
#denhamthojeanmaker